

URKRAFT

Feine regionale kleine Mahlzeiten

Rindertatar Macionga 18€
Dreierlei Paprika | schwarzer Knoblauch | Gazpacho Shot

Sommerlicher Tomatensalat 12€
Dreierlei Tomate | Kürbiskern | exotische Früchte

Spargel 16€
Dashi Buttermilch | Saiblingskaviar | Schnittlauchblüte

Ofenzwiebel 16€
Topinamburcreme | eingelegte Birne | Zwiebel Jus

Fischsuppe 16€
Tatar | Sauce Rouille | konfierte Kartoffel

Gebratene Wildfang Garnelen 20€
Kürbischutney | Passionsfrucht | Jalapenocreme

Gerösteter Seehecht 22€
Blutwurstcreme | Speck | Sauerkraut Beurre blanc

Gebratene Keule vom Maishuhn 22€
Erbsenpüree | Zwiebel-Senf Kompott | Duxelles

Glasierter Nacken vom Kräuterschwein 22€
Bohnen Cassoulet | Paprikacreme | Gulasch Jus

Sommerlich geschmorte Kalbsschulter 24€
Petersilienwurzelcreme | Jalapeno | Honig-Zitronenjus

Panna Cotta 12€
Rhabarber | Erdbeersud | Apfel-Kerbel Sorbet

Bienenstich 12€
Ananas-Kardamom Sorbet | Rum | Zitronenbuttercreme

Käseauswahl 4 Stück 18€
Chutney | Brot 6 Stück 22€

Brot und Butter 6€

Sie können sich nicht entscheiden?

Kein Problem. Wir übernehmen das für Sie!

Unsere Küchencrew empfiehlt unsere Lieblingsgerichte

3 Gang 48€

4 Gang 64€

5 Gang 76€

6 Gang 88€

André Macionga's Empfehlungen dazu:

Weinbegleitung ab 10€ pro Glas

Getränkebegleitung für Fortgeschrittene ab 24€ pro Glas

Alkoholfreie Getränkebegleitung ab 8€ pro Glas

Unsere Küche schließt um 21:30 Uhr